

Zusatzstoffe in Lebensmitteln E-Nummern (Quelle: Verbraucherzentrale Hamburg e.V)

E 100 – E 180 Farbstoffe

E-100 Kukurmin (Gelbwurz)

- Natürlich gelber Farbstoff
- Bestandteil von Curry-Gewürz, kann synthetisch hergestellt werden
- gilt als unbedenklich

E-101 Riboflavin

- Farbstoff
- synthetisch hergestellt
- Vitamin B2

E-101a Riboflavin-Phosphatester

- Farbstoff
- syntetisch mit geringer Phosphatmenge hergestellt
- unterscheidet sich kaum von Vitamin B2

E-102 Tartazin

- Künstlich gelber Farbstoff
- kommt in Pudding und Gebäck vor
- kann Allergien und Asthma auslösen; sollte nicht gleichzeitig mit Aspirin eingenommen werden

E-104 Chinolingelb

- Künstlich gelber Farbstoff
- noch wenig bekannt
- kann Allergien auslösen

E-110 Gelborange S

- Künstliche gelboranger Farbstoff
- kann Allergien auslösen

E-120 Cochenille

- Natürlich roter Farbstoff
- wird aus der Scharlach-Schildlaus gewonnen
- kann in seltenen Fällen zu allergischen Reaktionen führen

E-122 Azorubin

- Künstlich roter Farbstoff
- kann Allergien auslösen

E-123 Amaranth

- Künstlich roter Farbstoff
- NICHT mit dem gleichnamigen Getreide verwechseln!; ist in den USA verboten
- kann Allergien auslösen

E-124 Cochenille rot A (Ponceau 4R)

- künstlich roter Farbstoff
- kann Allergien auslösen

E-127 Erythrosin

- künstlich roter Farbstoff
- Kann zu Störungen der Schilddrüsenfunktion führen; Nervenschädigungen sind bisher noch nicht abschließend nachgewiesen.

E-129 Allurarot AC

- künstlich roter Farbstoff
- noch keine Nebenwirkungen erforscht

E-131 Patentblau V

- künstlich blauer Farbstoff
- gilt als unbedenklich

E-132 Indigotin

- künstlicher bläulicher Farbstoff
- dient als Färbemittel für Jeans
- kann Allergien auslösen

E-140 Chlorophyll

- natürlich grüner Farbstoff
- wird aus grünen Blättern gewonnen
- gilt als unbedenklich

E-141 Kupferchlorophyll

- Abkömmling des Chlorophylls
- gilt als unbedenklich

E-142 Brillantsäuregrün

- grünblauer künstlicher Farbstoff
- bisher wenig untersucht

E-150 a-d Zuckerkulör

- Farbstoff
- wird verwendet z.B. in Cola, Essig, braunen Soßen
- bei der Herstellung entsteht ein Stoffgemisch, mit zum Teil nicht bekannten gesundheitlichen Folgen

E-151 Brillantschwarz BL

- künstlicher Farbstoff
- wird selten verwendet

- wenig untersucht

E-153 Pflanzenkohle, Carbo medicinalis

- Inhaltsstoff der Kohletabletten gegen Durchfall
- gilt als unbedenklich

E-154 Braun FK

- synthetischer Farbstoff
- ACHTUNG: nur in geräucherten Heringen aus England und Norwegen erlaubt
- gilt als äußerst bedenklich; kann Nieren und Herz schädigen

E-155 Braun HAT

- künstlicher Farbstoff
- wenig untersucht

E-160 a-f

- natürliche Farbstoffe
- Carotinoide aus Möhren, Tomaten, Paprika u.a. Pflanzen; kann aber auch künstlich hergestellt werden (z.B. Beta-Carotin, Provitamin A)
- gelten als unbedenklich

E-161 a-g Xanthophylle

- natürliche Farbstoffe (Carotinoid-ähnlich)
- sind pflanzlichen oder tierischen Ursprungs
- gelten als unbedenklich

E-162 Betanin, Beetenrot

- roter Farbstoff
- wird aus roten Rüben oder roter Beete gewonnen
- gilt als unbedenklich

E-163 Anthocyane

- natürlicher Farbstoff
- kommt in Rotwein, Rotkohl und schwarzen Holunderbeeren vor
- keine Nebenwirkungen bekannt

E-170 Calciumcarbonat

- Kalk
- gilt als unbedenklich

E-171 Titandioxid

- Mineral
- wird nicht vom Körper aufgenommen

E-172 Eisenoxid

- wird zum Schwarzfärben z.B. von Oliven verwendet
- wird vom Körper kaum aufgenommen

E-173 Aluminium

- wird als Überzug verschiedener Lebensmittel verwendet
- gilt als bedenklich

E-174 Silber

- gilt in geringen Mengen als harmlos

E-175 Gold

- gilt in geringen Mengen als harmlos

E-180 Litholrubin

- künstlicher roter Farbstoff
- wird in Käserinden verwendet
- gilt als bedenklich

E 200 – E 297 Konservierungsstoffe

E-200 bis E-203 Sorbinsäure und die Salze der Sorbinsäure

sehr häufig eingesetzte Konservierungsstoffe
gelten als gut verträglich; werden vom Körper ähnlich wie Fett verarbeitet

E-210 bis E-213 Benzooesäure und die Salze der Benzooesäure

Konservierungsstoffe, kommen in natürlicher Form z.B. in Preiselbeeren und Honig vor; starker Eigengeschmack, deshalb mehr in der Kosmetik angewendet
gelten als stark allergieauslösend; wenn irgend möglich, Verzehr vermeiden

E-214 bis E-219 Parahydroxy-Benzooesäure-Ester (PHB-Ester) und ihre Salze

Konservierungsstoffe; starker Eigengeschmack, deshalb mehr in der Kosmetik angewendet
gelten als stark allergieauslösend; wenn irgend möglich, Verzehr vermeiden

E-220 Schwefeldioxid

Konservierungsstoff für Wein, Trockenfrüchte, Chips und Pommes frites;
ACHTUNG: muss im Wein nicht gekennzeichnet werden; zerstört das Vitamin B1 (Nervenvitamin)
Nebenwirkungen können Kopfschmerzen, Übelkeit und Asthmaanfälle sein

E-221 bis E-227 Salze der schwefligen Säure

Konservierungsstoffe

Nebenwirkungen können Kopfschmerzen, Übelkeit und Asthmaanfälle sein

E-230 Diphenyl, Biphenyl

Konservierungsstoffe für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
sehr bedenklicher Stoff, der beim Schälen der Früchte an die Hände
kommt; Hände stets sehr gut waschen; die Schalen nicht als Marmelade
etc. verzehren.

E-231/232 Orthophenylphenol und Natriumsalz

Konservierungsstoffe für die Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten
sehr bedenklicher Stoff, der beim Schälen der Früchte an die Hände
kommt; Hände stets sehr gut waschen; die Schalen nicht als Marmelade
etc. verzehren.

E-233 Thiabendazol

Pilzbekämpfungsmittel in der Landwirtschaft; Rückstände in Obst und
Kartoffeln möglich
gilt als sehr bedenklich

E-234 Nisin

Natürlicher Eiweißstoff aus Milchsäurebakterien
gilt mit Einschränkungen als harmlos

E-235 Natamycin

Antibiotikum; hauptsächlich auf Käserinde und trockenen Hartwürsten zu
finden
kann Allergien auslösen

E-236 bis E-238 Ameisensäure und ihre Salze

natürlicher Konservierungsstoff
gilt weitgehend als harmlos

E-239 Urotropin

wird in Käse verwendet und setzt Formaldehyd frei
gilt als bedenklich

E-242 Dimethyl-dicarbonat

Konservierungsstoff, der Limonaden zugesetzt wird; zersetzt sich schon in
der Flasche; ACHTUNG: es besteht keine Kennzeichnungspflicht.
 Folgeprodukte sind problematisch

E-249/250 Kaliumnitrit/Natriumnitrit

Konservierungsstoff für Wurst und Schinkenwaren; ist im „Nitritpökelsalz“
enthalten; ACHTUNG: Keine Kennzeichnungspflicht
Nitrite wirken im Körper als KREBSFÖRDERNDE SUBSTANZEN

E-251/252 Kaliumnitrat/Natriumnitrat

Konservierungsstoff hauptsächlich in Wurst und Fleischwaren

Nitrate wirken im Körper als KREBSFÖRDERNDE SUBSTANZEN

E-260 Essigsäure

Uraltes Konservierungsmittel
gilt als unbedenklich

E-261 bis E-263 Salze der Essigsäure

Werden als sogenannte Säureregulatoren verwendet
gelten als unbedenklich

E-270 Milchsäure

Natürlich vorkommendes Säuerungsmittel; wird von Milchsäurebakterien
z.B. in Joghurt erzeugt
gilt als unbedenklich

E-280 Propionsäure

Konservierungsstoff in Brot; wird aber kaum verwendet, da es schlecht
schmeckt
ACHTUNG: gilt als gesundheitlich bedenklich

E-281 bis E-283 Propionate, Salze der Propionsäure

Konservierungsstoff in Brot; wird aber kaum verwendet, da es schlecht
schmeckt
ACHTUNG: gilt als gesundheitlich bedenklich

E-284/285 Borsäure/Borax

darf nur im Kaviar verwendet werden, wird aber auch in diversen
Kosmetika verarbeitet
ACHTUNG: bereits in kleinsten Mengen giftig

E-290 Kohlendioxid, Kohlensäure

Treibgas, dass Brause und Mineralwasser sprudeln lässt
keine direkten Nebenwirkungen bekannt

E-296 Äpfelsäure

Säuerungsmittel in vielen Fertigprodukten
gilt als unbedenklich

E-297 Fumarsäure

Säuerungsmittel
gilt als unbedenklich

E 300 – E 327 Antioxidationsmittel

E-300 Ascorbinsäure

Vitamin C; vielseitig verwendeter Zusatzstoff (Antioxidans)
gilt als gesundheitsfördernd

E-301/302 Natriumascorbat/Calciumascorbat

vielseitig verwendete Zusatzstoffe
gelten als unbedenklich

E-303/304 Ascorbylpalmitat /Calciumascorbat

wird als Zusatzstoff (Antioxidans) in fetthaltigen Speisen wie z.B.
Mayonnaise verwendet
gelten als unbedenklich

E-306 Tocopherole

Vitamin E
gilt als gesundheitsfördernd

E-307 bis E-309 α -Tocopherol β -Tocopherol γ -Tocopherol

nur E-307 (α -Tocopherol) wirkt als Vitamin E
gelten als gesundheitsfördernd

E-310 bis E-312 Gallate, Ester der Gallussäure

Konservieren Fette in Tütensuppen, Fertiggerichten usw.; werden aus der
pflanzlichen Gallussäure hergestellt
gelten bei Hautkontakt als allergieauslösend; ACHTUNG: bei Babys
Auslöser von Blausucht

E-315/316 Isoascorbinsäure/Natrium-Isoascorbat

wird oft als Ersatzstoff für Ascorbinsäure (Vitamin C) eingesetzt
sind in ihrer gesundheitlichen Auswirkung umstritten

E-320 Butylhydroxy-anisol (BHA)

Antioxidans in Z.B. Salzstangen und Chips, sowie Fertigsuppen
ACHTUNG: löst Allergien aus und behindert die Leberfunktion; kann
Blutfettwerte erheblich erhöhen

E-321 Butylhydroxy-toluol (BHT)

in Kaugummis zugelassen
gilt als allergieauslösend

E-322 Lecithin

Emulgator und Antioxidans. Naturstoff kommt z.B. aus Sojabohnen.
ACHTUNG: Sojalecithin kann auch aus gentechnisch verändertem Soja
stammen.

Nebenwirkungen auf Grund gentechnischer Veränderungen möglich

E-325 bis E-327 Natrium-Lactat/Kalium-Lactat/Calcium-Lactat

in vielen Fertigprodukten zu finden
gelten als unbedenklich

E 330 – E 385 Säuerungsmittel

E-330 bis E-333 Citronensäure/Natriumcitrat/Kaliumcitrat/Calciumcitrat

Citronensäure ist ein beliebtes Säuerungsmittel
Citrate speichern Wasser im Organismus

E-334 bis E-337 Weinsäure; Salze der Weinsäure (Tartrate)

Säuerungsmittel; Tartrate sind Stabilisatoren, die das Wasser z.B. in der Wurst halten
gelten als unbedenklich

E-338 Phosphorsäure

Beliebtes Säuerungsmittel in Limonaden und Cola
ACHTUNG: Äußerste Vorsicht bei Osteoporose; entzieht in größeren Mengen dem Körper das Calcium

E-339 bis E-342 Verschiedene Phosphate (Salze der Phosphorsäure)

dienen hauptsächlich als Stabilisatoren, um das Wasser in Wurstwaren und Schmelzkäse zu halten
ACHTUNG: kommen als Auslöser für das Zappelphilipp-Syndrom in Betracht; entziehen dem Organismus Calcium.

E-350 bis E-352 Salz der Äpfelsäure (Malate)

selten verwendete Säuerungsmittel in vielen Fertigprodukten
gelten als unbedenklich

E-354 Calciumtartrat

Salz der Weinsäure; Säuerungsmittel; Tartrate sind Stabilisatoren, die das Wasser z.B. in der Wurst halten
gilt als unbedenklich

E-355 Adipinsäure

Säuerungsmittel
gilt als unbedenklich

E-356/357 Natriumadipat/Kaliumadipat

Säureregulatoren; Salze der Adipinsäure

gelten als unbedenklich

E-363 Bernsteinsäure

Selten verwendetes Säuerungsmittel
gilt als unbedenklich

E-385 EDTA

Konservierungsstoff und Fänger von Metallen, um Verfärbungen von Lebensmitteln zu verhindern
ACHTUNG: Löst bei Hautkontakt Allergien aus. Fördert die Aufnahme von Schwermetallen.

E 400 – E 469 Verdickungsmittel, Geliermittel

E-400 bis E-405 Alginsäure und ihre Salze (Alginat), E 405 ist ein Ester der Alginsäure

- Verdickungs- und Geliermittel, die aus Braunalgen hergestellt werden
- gelten als unbedenklich

E-406 Agar-Agar

- Geliermittel, dass aus Rotalgen gewonnen und seit langem verwendet wird
- ist noch nicht richtig untersucht worden

E-407 Carragen

- Geliermittel, Stabilisator; z.B. in süßer Sahne und anderen Milchprodukten
- ACHTUNG: gilt als Auslöser von Allergien

E-410 Johannisbrotkernmehl

- Verdickungsmittel
- wird vom Körper nicht aufgenommen, wirkt als Ballaststoff; ACHTUNG: kann Allergien auslösen

E-412 Guakernmehl

- Verdickungsmittel
- wirkt als Ballaststoff; ACHTUNG: kann Allergien auslösen

E-413 Tragant

- selten eingesetztes Verdickungsmittel
- wirkt als Ballaststoff; ACHTUNG: kann Allergien auslösen

E-414 Gummi arabicum

- Stabilisator von Lebensmitteln; Naturstoff aus Akazienrinde.
- ACHTUNG: kann Allergien auslösen

E-415 Xanthan

- Verdickungsmittel vor allem in Suppen und Salatsaucen
- gilt als unbedenklich

E-418 Gellan

- erst seit kurzem eingesetztes Verdickungsmittel
- noch nichts bekannt

E-420 Sorbit

- Zuckeraustauschstoff
- ACHTUNG: kann in größeren Mengen Durchfälle und starke Blähungen verursachen

E-421 Mannit

- Zuckeraustauschstoff
- ACHTUNG: kann schon in geringen Mengen Durchfälle und starke Blähungen verursachen

E-440 a/b Pektine/Amidiertes Pektin

- Verdickungsmittel, Geliermittel z.B. in Marmeladen; Pektin ist ein sehr gesundes Naturprodukt aus Äpfeln; amidiertes Pektin ist chemisch verändert
- gelten als unbedenklich

E-442/E-450a/E-450b/E-450c Di-, Tri- und Polyphosphate

- dienen hauptsächlich als Stabilisatoren, um das Wasser in Wurstwaren und Schmelzkäse zu halten
- ACHTUNG: kommen als Auslöser für das Zappelphilipp-Syndrom in Betracht; entziehen dem Organismus Calcium.

E-460 Cellulose

- Faserstoff im Holz; wird als Verdickungsmittel und Füllstoff eingesetzt
- gilt als unbedenklich

E-461 bis E-465 Celluloseether (z.B. Methylcellulose)

- Stabilisatoren und Füllstoffe hauptsächlich in Backwaren, diätetischen Lebensmitteln und Eis
- gelten als unbedenklich

E-466 bis E-469 Carboxymethylcellulose

- Verdickungsmittel; verhindert im Eis die Bildung großer Kristalle
- gelten als unbedenklich

E 470 – E 495 Emulgatoren

E-470/E-470a/E-470b Salze der Speisefettsäuren

- Emulgatoren
- gelten als unbedenklich

E-472 a-f Mono- Diglyceride von Speisefettsäuren

- Emulgatoren, Stabilisatoren; Spaltprodukte natürlicher Fette
- gelten als unbedenklich

E-473 Zuckerester von Speisefettsäuren

- dient zur Volumenvergrößerung von Gebäck
- gilt im allgemeinen als unbedenklich, es können aber Spuren von Lösungsmitteln enthalten sein

E-474 Zuckerglyceride

- dient zur Volumenvergrößerung von Gebäck
- gilt im allgemeinen als unbedenklich, es können aber Spuren von Lösungsmitteln enthalten sein

E-475 Polyglycerinester von Speisefettsäuren

- Stabilisiert Schäume in Gebäck und Kuchen
- gilt als unbedenklich

E-476 Polyglycerin-Polyricinoleat

- Emulgator, Stabilisator
- wenig untersucht

E-491 bis E-495 Sorbit-Ester mit unterschiedlichen Fettsäuren

- dienen als Schaumverhüter, Emulgatoren z.B. in Marmelade und Kaffeeweißer
- kaum untersucht

E 500 – E 579 Stabilisatoren u. verschiedene Anwendungen

E-500 Natriumcarbonate

bekannt als Backpulver; ansonsten als Säureregulator eingesetzt
gilt als unbedenklich

E-501 Kaliumcarbonat

dient als Backtreibmittel in Lebkuchen

gilt als unbedenklich

E-503 Hirschhornsalz (Ammoniumcarbonat)

Klassisches Backmittel im Lebkuchen

in größeren Mengen gesundheitsschädlich; im Lebkuchen unbedenklich

E-504 Magnesiumcarbonat

verhindert Klumpenbildung im Kochsalz

gilt als unbedenklich

E-507 Salzsäure

wird als technischer Hilfsstoff z.B. bei der Würzeherstellung benutzt

gilt in geringen Mengen als unbedenklich

E-508 Kaliumchlorid

verschiedene Verwendungsmöglichkeiten: z.B. als Salzersatzstoff

gilt als unbedenklich

E-509 Calciumchlorid

verschiedene Verwendungsmöglichkeiten: z.B. als Salzersatzstoff

gilt als unbedenklich

E-510 Ammoniumchlorid

Salmiak; hauptsächlich in Lakritz

ACHTUNG: gilt als gesundheitlich bedenklich.

E-511 Magnesiumchlorid

verschiedene Verwendungsmöglichkeiten: z.B. als Salzersatzstoff

gilt als unbedenklich

E-513 Schwefelsäure

Technischer Hilfsstoff

gilt in geringen Mengen als harmlos

E-514 Natriumsulfat

dient als Farbstoffträger; als sogenanntes Glaubersalz ist es ein

Abführmittel

gilt als unbedenklich

E-516 Calciumsulfat

Gips; Säureregulator z.B. im Brot

gilt als unbedenklich

E-520 bis E-523 Aluminiumsulfate

wird kaum im Lebensmittelbereich verwendet

gelten als unbedenklich

E-524 Natriumhydroxid

wird bei der Herstellung von Laugengebäck verwendet

gilt als unbedenklich

E-525 Kaliumhydroxid

wird als technischer Hilfsstoff eingesetzt aber meist nicht deklariert
gilt in geringer Konzentration als unbedenklich

E-526 Calciumhydroxid

wird kaum im Lebensmittelbereich verwendet
gilt als unbedenklich

E-527 Ammonium-hydroxid

wird kaum im Lebensmittelbereich verwendet
gilt als unbedenklich

E-529 Calciumoxid

wird bei der Zuckerherstellung verwendet
gilt als unbedenklich

E-530 Magnesiumoxid

Verhindert Klumpenbildung bei pulverförmigen Stoffen
gilt als unbedenklich

E-535 bis E-538 Hexacyanoferrate (Blutlaugensalze)

Verhindert Klumpenbildung im Kochsalz; hilft bei der Klärung des Weines
gelten als unbedenklich

E-540/E-543/E-544 Calcium-Phosphate

Verhindert Klumpenbildung im Kochsalz; hilft bei der Klärung des Weines;
VORTEIL: Calcium
gelten als unbedenklich

E-553a/E-553b Magnesiumsilikat/Talcum

Antiklumpmittel
gelten als unbedenklich

E-574 bis E-579 Gluconsäure und deren Abwandlungen

binden Metalle, die die Farbe des Lebensmittels verändern können; E-579
ist für die Schwärzung von Oliven verantwortlich
gelten als unbedenklich

E 620 – E 637 Geschmacksverstärker

E-620 bis E-625 Glutaminsäure und ihre Salze (Glutamate)

Geschmacksverstärker; aus Fertignahrung nicht mehr wegzudenken; wird vielfach bei chinesischen Produkten eingesetzt
ACHTUNG: bei Überdosierung können Kopf- und Brustschmerzen und Übelkeit auftreten

E-626 bis E-629 Guanylsäure und ihre Salze (Guanylate)

Geschmacksverstärker, der inzwischen häufig die Glutamate ersetzt
ACHTUNG: beim Abbau entsteht Harnsäure, die Gicht auslösen kann.

E-630 bis E-633 Inosinsäure und ihre Salze (Inopinate)

Geschmacksverstärker; gelten als weitaus wirksamer als Glutamate; sind auch Geschmacksträger in echten Fleischbrühen
gelten nach bisherigem Kenntnisstand als harmlos

E-634/E-635 Ribonucleotide

Geschmacksverstärker; körpereigener Stoff
gelten als unbedenklich

E-636 Maltol

Süßungsmittel; wird in Süßwaren und Brot verwendet; natürlicher Aromastoff im Brot.
ACHTUNG: Risiken für die Gesundheit können nicht ganz ausgeschlossen werden

E-637 Ethylmaltol

Süßungsmittel; wird in Süßwaren und Brot verwendet
gilt als unbedenklich

E 900 – E 921 Trennmittel, Überzugsmittel

E-900 Dimethyl-polysiloxan

Schaumverhüter; weit verbreitet z.B. in Marmelade
gilt als unbedenklich

E-901 Bienenwachs

Trennmittel: vor allem in Süßigkeiten (z.B. Gummibären und Kaugummis)

gilt als unbedenklich

E-902 Candelillawachs

Trennmittel: vor allem in Süßigkeiten (z.B. Gummibären und Kaugummis)
gilt als unbedenklich

E-903 Carnaubawachs

Überzugsmittel; Trennmittel; natürliches pflanzliches Wachs
gilt als unbedenklich

E-904 Schellack

Behandlungsmittel für Oberflächen; z.B. Zitrusfrüchte; Ausscheidung von Schildläusen
ACHTUNG: Risiken für die Gesundheit können nicht ausgeschlossen werden, allerdings noch nicht intensiv untersucht

E-905 Hartparaffin

Überzugsmittel, das aus der Erdölproduktion stammt
gilt als unbedenklich

E-906 Benzoeharz

Kiefernharz: wird für Kaugummi als Überzugsmittel verwendet
gilt vermutlich als unbedenklich, aber ist noch wenig untersucht

E-907 Mikrokristalline Wachse

Kaumasseggrundstoff in Kaugummi; aus Erdöl
gilt als unbedenklich

E-912 Montansäureester

Montansäureester
ACHTUNG: gesundheitliche Bedenken bei Übertragung auf Hände und Fruchtfleisch sind nicht auszuschließen

E-913 Wollwachs

Kaumasseggrundstoff, der selten verwendet wird

E-914 Polyethylenwachsoxidate

Überzugsmittel für Zitrusfrüchte
gilt als unbedenklich

E-915 Kolophonester

Kaumasseggrundstoff
gilt vermutlich als unbedenklich, ist aber noch wenig untersucht

E-920/E-921 Cystein/Cystin

Aminosäuren: werden als Backmittel zur Verbesserung der Teigkonsistenz verwendet; körpereigene Stoffe
gelten als unbedenklich

E 925 – E 926 Trinkwasserdesinfektion

E-925 Chlor

dient hauptsächlich zur Desinfektion von Trinkwasser

E-926 Chlordioxid

dient hauptsächlich zur Desinfektion von Trinkwasser

E 950 – E 966 Süßstoffe

E-950 Acesulfam

Süßstoff

gilt vermutlich als unbedenklich, jedoch können gesundheitliche Risiken nicht ausgeschlossen werden

E-951 Aspartam

Süßstoff

z. Z. umstritten: Es gibt Forschungen, die Aspartam als Krebs-erregend ansehen, andere halten es für unbedenklich; ACHTUNG: in einigen Fällen werden auch plötzliche Angstzustände mit in Verbindung gebracht

E-952 Cyclamat

Süßstoff

gesundheitliche Risiken auf Grund von Spaltprodukten.

E-953 Isomalt

Süßstoff

kann in größeren Mengen Durchfall verursachen

E-954 Saccharin

Süßstoff

ACHTUNG: erzeugte im Tierversuch Blasenkrebs

E-957 Thaumatin

Natürlicher Süßstoff aus einem afrikanischen Strauch
gilt als unbedenklich

E-959 Neohesperidin

Süßstoff; schmeckt nach Lakritz

bisher kaum gesundheitliche Schäden bekannt

E-965 Maltit

Süßstoff und Feuchthaltemittel, z.B. in Marzipan

gilt als unbedenklich

E-966 Lactit

Süßstoff

ACHTUNG: verursacht Durchfall

E-967 Xylit

Süßstoff

ACHTUNG: verursacht in größeren Mengen Durchfall

E-999 Quillaja-Extrakt

Pflanzlicher Schaumbildner

ACHTUNG: Biologisches Produkt, dass jedoch nicht als harmlos angesehen wird

E 1100 – E 1105 Enzyme

E-1100 Amylasen

Enzyme, die in Bäckereien eingesetzt werden, um die Gehzeiten von Teig zu verkürzen

ACHTUNG: gelten als Allergieauslöser

E-1101 Proteasen

Enzyme, die Eiweiß abbauen; kommen in natürlicher Form im Magen und Darm vor

ACHTUNG: es besteht ein nicht zu unterschätzendes allergisches Potential

E-1102 Glucoseoxidasen

Enzyme, die als Konservierungsstoffe verwendet werden

ACHTUNG: hat allergisches Potential

E-1103 Invertase

Enzym, das Haushaltszucker abbaut und z.B. Marzipan feucht hält

ACHTUNG: es besteht ein nicht zu unterschätzendes allergisches Potential

E-1105 Lysozym

Konservierungsstoff; ein Enzym, das Bakterienwände zerstört und dadurch Keime tötet; wird bei der Käseherstellung verwendet
gilt vermutlich als unbedenklich

E 1201 – E 1202 Trägerstoff

E-1201/E-1202 Polyvinyl-pyrrolidon (PVP)/Polyvinylpoly-pyrrolidon (PVPP)

Trägerstoff; in Süßstofftabletten; Hilfsstoff bei Weinherstellung
gilt vermutlich als unbedenklich

E 1400 – E 1450 Verdickungsmittel, Geliermittel

E-1401 Säurebehandelte Stärke

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1403 Gebleichte Stärke

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1404 Oxidierte Stärke

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1410 Monstärke-phosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1411 Distärkephosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1412 Distärkephosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel,
Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird (andere Herstellungs-
methode)
gilt vermutlich als harmlos

E-1413 Phosphatiertes Distärkephosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1414 Acetyliertes Distärkephosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1420 Stärkeacetat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1422 Acetyliertes Distärkeadipat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1440 Hydroxypropyl-stärke

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1442 Hydroxypropyl-distärkephosphat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos

E-1450 Stärkeatrium-octenylsuccinat

chemisch behandelte Stärke, die als Verdickungsmittel, Geliermittel, Emulgatoren und Stabilisatoren eingesetzt wird
gilt vermutlich als harmlos